



II SEMANA DE ALIMENTOS –II SEMAL

22 a 25 de agosto de 2017

TEOR DE UMIDADE DE *COOKIES* COM ADIÇÃO DE PREBIÓTICOS UTILIZANDO CAFÉ ARÁBICA

Kamylla Lina De OLIVEIRA¹; Suzane Martins FERREIRA²; Vania Silva CARVALHO²

Os *cookies* são caracterizados pela baixa atividade de água livre, serem práticos e convenientes e por isso vem fazendo parte da alimentação diária dos consumidores. Este trabalho teve por objetivo desenvolver um novo produto, *cookies* com adição de café arábica e com a inserção de inulina, a fim de obter-se um produto funcional. Foram elaboradas cinco formulações diferentes, variando as quantidades de açúcar e inulina, onde a substituição foi de 0%, 25%, 50%, 75% e 100% de inulina. Os resultados variaram de 1,66% a 3,66% de umidade, porém ambas as formulações estão dentro dos limites preconizados pela RDC nº 12 de julho de 1978 que recomenda um teor máximo de umidade em biscoitos e bolachas de até 14%, onde o menor valor foi atribuído ao *cookie* que teve adição de 100% de inulina que pode ser explicado, pois a fibra promove uma maior absorção de água quando comparada ao produto com sacarose, que se deve à ação hidrofílica superior ao açúcar. Portanto, resulta em um produto com menor teor de água, já que a interação com a fibra não permite uma alta concentração de água livre.

Palavras-chaves: *Cookies*.Café.Inulina.

¹ Graduanda do curso Tecnólogo em Alimentos – Instituto Federal Goiano – Campus Morrinhos.

² Professora do Instituto Federal Goiano – Campus Morrinhos - Doutora em Engenharia e Ciência de Alimentos.